



## LE FOGLIE Aglianico Irpinia Doc

**tipologia** rosso secco a denominazione d'origine controllata

**vitigno** 100% Aglianico di Taurasi

**zona di produzione** vigneti selezionati dell'area della DOCG della provincia di Avellino, nell'areale di Luogosano e Paternopoli

**terreni** in prevalenza argillosi, calcarei, con esposizione a sud-est con un'altitudine media di 350 m. s.l.m.

**sistema di allevamento** il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato, la densità d'impianto di 3.500 ceppi/ha di media e una resa di circa 70 q/ha

**età media delle piante** 20 anni

**epoca di raccolta** raccolta manuale intorno a fine ottobre, in cassette di peso massimo a 20 kg

**vinificazione ed affinamento** vinificazione classica in rosso in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 22 °C - 24 °C, con macerazioni di 21 giorni. Fermentazione malolattica parziale affinamento in bottiglia 6 mesi

**esame organolettico** di colore rosso rubino intenso. Bouquet ampio fruttato come la mora, prugna e ciliegia, lieve sentore di tabacco. Al gusto giustamente tannico, caldo, equilibrato con retrogusto lungo e persistente, caldo leggermente tannico di notevole morbidezza

**abbinamenti gastronomici** si abbina con salumi, formaggi stagionati ed erborinati, primi piatti con sughi di carne rosse e cacciagione alla brace

**temperatura di servizio** 18 °C